

(19) 世界知的所有権機関  
国際事務局(43) 国際公開日  
2005 年 10 月 13 日 (13.10.2005)

PCT

(10) 国際公開番号  
WO 2005/094850 A1(51) 国際特許分類: A61K 35/20, A23L  
1/30, 1/305, A61K 35/74, A61P 31/04(74) 代理人: 清水 初志, 外(SHIMIZU, Hatsushi et al.); 〒  
3000847 茨城県土浦市卸町 1-1-1 関鉄つくばビ  
ル 6 階 Ibaraki (JP).

(21) 国際出願番号: PCT/JP2005/006253

(81) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の国内保護が  
可能): AE, AG, AL, AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR,  
BW, BY, BZ, CA, CH, CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM,  
DZ, EC, EE, EG, ES, FI, GB, GD, GE, GH, GM, GR, HU,  
ID, IL, IN, IS, JP, KE, KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS,  
LT, LU, LV, MA, MD, MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA,  
NI, NO, NZ, OM, PG, PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE,  
SG, SK, SL, SM, SY, TJ, TM, TN, TR, TT, UA, UG,  
US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM, ZW.

(22) 国際出願日: 2005 年 3 月 31 日 (31.03.2005)

(25) 国際出願の言語: 日本語

(26) 国際公開の言語: 日本語

(30) 優先権データ:  
特願2004-107031 2004 年 3 月 31 日 (31.03.2004) JP(84) 指定国 (表示のない限り、全ての種類の広域保護  
が可能): ARIPO (BW, GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA,  
SD, SL, SZ, TZ, UG, ZM, ZW), ユーロパ (AM, AZ,  
BY, KG, KZ, MD, RU, TJ, TM), ユーロパ (AT, BE,  
BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU,  
IE, IS, IT, LT, LU, MC, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR),  
OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA, GN, GQ, GW, ML,  
MR, NE, SN, TD, TG).(71) 出願人 (米国を除く全ての指定国について): 明治乳業  
株式会社 (MEIJI DAIRIES CORPORATION) [JP/JP];  
〒1368908 東京都江東区新砂 1 丁目 2 番 1 0 号 Tokyo  
(JP).

(72) 発明者: および

(75) 発明者/出願人 (米国についてのみ): 糸久枝 (KUME,  
Hisae) [JP/JP]; 〒2500862 神奈川県小田原市成田  
5 4 0 明治乳業株式会社研究本部内 Kanagawa (JP).  
佐々木 (SASAKI, Hajime) [JP/JP]; 〒2500862 神奈  
川県小田原市成田 5 4 0 明治乳業株式会社研究本  
部内 Kanagawa (JP).添付公開書類:  
— 国際調査報告書2 文字コード及び他の略語については、定期発行される  
各 PCT ガゼットの巻頭に掲載されている「コードと略語  
のガイダンスノート」を参照。

(54) Title: ANTIBACTERIAL COMPOSITION

(54) 発明の名称: 抗菌性組成物

(57) Abstract: It is intended to prevent contamination with the use of a food. As a candidate food, attention is given to an acidic fluid food which comprises an antibacterial fluid food having been acidified by adding a fermented milk product as a protein source. The antibacterial function of the acidic fluid food is compared with the antibacterial functions of the fermented milk product employed as the starting material and a neutral fluid food. Although it has been already known that fermented milk such as yogurt has an antibacterial function, the above-described acidic fluid food unexpectedly shows a stronger antibacterial function than the fermented milk product employed as the starting material on gram-positive bacteria such as MRSA which are important from the viewpoint of public health.

(57) 要約: 食物による感染防御の実現を目指した。候補食物として、抗菌力を有する流動食によりタンパク質源として発酵乳製品を含むために酸性となっている酸性流動食に着目した。該酸性流動食の抗菌性について、原料の発酵乳製品および中性の流動食の抗菌性と比較検討した。ヨーグルトなどの発酵乳に抗菌作用があることは既に知られているが、予想外なことに、該酸性流動食は MRSA 等の公衆衛生上重要なグラム陽性菌に対し、原料である発酵乳製品よりも強い抗菌作用を示した。

WO 2005/094850 A1